

CREME DE MILHO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- 1 xícara (chá) e ½ de leite
- 1 colher (sopa) manteiga
- ½ cebola média ralada ou 1 dente de alho
- 1 tablete ou pacote de caldo de legumes
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres (sopa) farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata o milho e o leite no liquidificador até ele virar um suco e aguarde.

Em uma panela coloque a manteiga, junte a cebola e refoque um pouco, adicione a farinha e mexa bem até virar uma massinha.

Acrescente o milho e o caldo de legumes e mexa bem até começar a ferver.

Desligue o fogo e misture o creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45414-creme-de-milho-com-creme-de-leite.html>